

Rahmgeschnetzeltes mit Nüdeli und Champignon

von Ruth Hintermeister

Mengen für 10 Personen

700 g Pouletgeschnetzeltes

2.0 cl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
45 g Mehl	Fleisch darin wenden.
6.0 EL Öl	Fleisch darin anbraten
300 g Champignons	aus der Büchse
20 g Bouillion	
40 g Bratensauce	
3.0 dl Wasser	ablöschen und Fonds auflösen.
2.0 dl Halbrahm	zugeben und evt. nachwürzen Fleisch dazugeben.
700 g Nudeln	
8.0 Liter Wasser	Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen.